

PRESSEMITTEILUNG

WISAG Catering bringt Streetfood in Betriebsrestaurants

So schmeckt die Welt

Frankfurt am Main, den 27. Juli 2017 – Unter dem Motto „Rund um die Welt – finest streetfood“ bringt die WISAG Catering GmbH & Co. KG den beliebten Essenstrend jetzt auch bundesweit in die Betriebsrestaurants. Die Aktion läuft von Juli bis September.

In nahezu jeder größeren Stadt in Deutschland finden mittlerweile Streetfood-Festivals statt. An mobilen Garküchen oder Foodtrucks kann man sich durch ein meist sehr vielfältiges Angebot probieren und die lockere und entspannte Atmosphäre genießen. „Warum den Trend von der Straße nicht einfach auch mal ins Betriebsrestaurant holen?“, dachten sich die Köche von der WISAG Catering und machten sich an die kreative Umsetzung. Das Ergebnis sind Aktionstage unter dem Motto „Rund um die Welt – finest streetfood“, die von Juli bis September in bis zu 40 teilnehmenden Betriebsrestaurants in Deutschland stattfinden.

Insgesamt haben die Kochprofis bei ihrer „Weltreise“ 13 landestypische Gerichte kreiert, u. a. aus den USA, aus Mexiko, Südafrika, Thailand und Italien. Von Suppen über Fleisch- und Fischgerichte, ein vegetarisches und veganes Angebot bis hin zu Desserts – die Auswahl ist groß und die Portionen so, dass die Gäste an den Aktionstagen auch mehrere Speisen verzehren können. Dafür werden sie dann sogar belohnt, denn passend zum Motto wurde ein „Reisepass“ als Sammelkarte entwickelt: Für jeden Kauf einer Köstlichkeit aus dem Streetfood-Angebot gibt es einen Stempel. Wer drei Stempel hat, erhält ein Dessert gratis.

Das Auge isst mit

Sopa de Lima, Phad Thai mit Garnelen, French Kiss Törtchen – das klingt nicht nur lecker, sondern sieht auch appetitlich aus. Denn alle Speisen werden in praktischen und nachhaltigen To-go-Verpackungen dargereicht,

die zum jeweiligen Gericht passen und für zusätzliches Streetfood-Flair sorgen. So erhält man den Pulled Sauerbraten mit Cidre-Marinade im Bambusteller, die Spaghetti Donuts in der Spitztüte, das African Yummy Bread im Brot selbst und den Cheese Cake im Weck Glas.

Beworben wird die Aktion „Rund um die Welt – finest streetfood“, die in den meisten Betriebsrestaurants zwei bis drei Tage im Aktionszeitraum Juli bis September stattfindet, vor Ort über Plakate, am Flatscreen und im Intranet.



In den Betriebsrestaurants wird die Aktion unter anderem über Plakate beworben



Die WISAG Catering holt Streetfood in die Betriebsrestaurants



Das African Yummy Bread erhält man direkt im Brot

Presseservice:

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den Presseseiten der WISAG Facility Service im Internet unter www.wisag.de herunterladen.
Quellenangabe/Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2017.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen rund um die Immobilie: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Hotels, Logistik, Retail Service, Shopping Center und für die Wohnungswirtschaft.

Mit rund 17.700 Kunden, 31.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,016 Mrd. Euro im Jahr 2016 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit knapp 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

Weitere Informationen:

WISAG Facility Service Holding GmbH
Tamara Schreiber
Teamleiterin Unternehmenskommunikation
Herriotstraße 3, D-60528 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 505044-103
E-Mail: tamara.schreiber@wisag.de
Website: www.wisag.de